

みそ作り講座

日本人の食生活を支えてきた伝統食品であり、健康の礎である発酵食品の「みそ」を手づくりしてみませんか？皆様のご参加をお待ちしております。

日 時：令和8年1月16日（金）午後1時30分～3時30分

会 場：赤塚市民センター 調理室

講 師：長山糴製造本舗 長山 勝紀 先生



募集人数：16名（先着順，定員になり次第締切ります。）

材 料 費：・1セット（味噌約3kg）2,100円，容器代（希望者）300円

・2セット（味噌約6kg）4,200円，容器代（希望者）600円

・追加糴1袋（700g）970円

※セットは水代込みです。

持 ち 物：エプロン・三角巾・マスク・手袋・ふきん・保存用容器など

申 込 み



- 申込期間：令和7年12月10日（水）～19日（金）まで
- 材料費を添えて，赤塚市民センター窓口へ平日9時から17時までに直接お申込みください。
- 尚，キャンセルの場合は申し出日によって，材料費をご返金できない場合がございますのでご了承ください。
- 電話，代理人によるお申し込みはご遠慮ください。

【主催・問合せ】赤塚市民センター Tel 252-4090（平日9：00～17：00）